



Kriterien Gastronomie SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

Als Basis für die SalzburgerLand Gerichte-Zertifizierung müssen die bundesweiten Gastronomiekriterien der Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie (AMA Genuss Region) oder des freiwilligen bundesweiten Herkunftskennzeichnungssystems (Gut zu Wissen) erfüllt werden. (Ausnahme, wenn nur Produkte am Frühstücksbuffet zertifiziert werden)

Version 8 – 29.01.2024

Gerichte					
	Es dürfen Gerichte mit mindestens einer relevanten SalzburgerLand herkunftszertifizierten Zutat ausgelobt werden.				
Auslobung	<p>Verpflichtende Angaben:</p> <p>1. Hinweistext mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat mit Claim</p> <p><u>Beispiel:</u></p> <p><i>„Wir erfüllen die Kriterien der AMA GENUSS REGION bzw. von GUT ZU WISSEN und wurden zusätzlich mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Daher dürfen wir Gerichte mit dem Zertifikat ausloben:</i></p> <p><i>* enthält mindestens eine relevante SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat</i> <i>** Hauptzutat ist eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat“</i></p> <p>2. Auslobung eines Gerichtes mit *, wenn mindestens eine relevante SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat enthalten ist.</p> <p>Optionale Angaben:</p> <p>3. Auslobung eines Gerichtes mit **, wenn die Hauptzutat (= mengenmäßig größter Anteil) eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat ist.</p> <p><u>Beispiel:</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;"><i>Wiener Schnitzel vom Sbg. Kalb mit Erdäpfeln**</i></td> <td style="text-align: right; padding: 5px;"><i>€ 18,90</i></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"><i>Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse*</i></td> <td style="text-align: right; padding: 5px;"><i>€ 14,50</i></td> </tr> </table> <p>Erklärung:</p> <p>** SalzburgerLand herkunftszertifiziertes Kalbfleisch (mengenmäßig größter Anteil) * Milch und Eier in Spätzle sind SalzburgerLand herkunftszertifizierte Produkte</p> <p>Es wird empfohlen, dass in der Speisekarte, am Buffet oder am Menüplan auch Produzentinnen, Produzenten und einzelne Produkte (die mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet sind) angegeben werden. Eine Auslobung bzw. Beschreibung in der Speisekarte ist verpflichtend.</p>	<i>Wiener Schnitzel vom Sbg. Kalb mit Erdäpfeln**</i>	<i>€ 18,90</i>	<i>Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse*</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Sbg. Kalb mit Erdäpfeln**</i>	<i>€ 18,90</i>				
<i>Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse*</i>	<i>€ 14,50</i>				



Kontrolle	<p>Für Teilnehmer der AMA Genuss Region: Innerhalb von 3 Monaten nach der Zertifizierung erfolgt die erste Kontrolle durch eine externe editierte Kontrollfirma, anschließend risikobasiert alle 3 Jahre. Die Kontrolle zum SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird danach jährlich unangekündigt durchgeführt.</p> <p>Der Gastronom / Hotelier muss die Nachvollziehbarkeit der Herkunft der Rohstoffe durch Rechnungen oder Lieferscheine belegen. https://b2b.amainfo.at/kulinarik/qhs/gastronomie/</p> <p>Für Teilnehmer von Gut zu Wissen: Angekündigte Erstkontrolle, danach jährliche Folgekontrollen.</p> <p>Der Gastronom / Hotelier muss die Nachvollziehbarkeit der Herkunft der Fleischsorten, Milch/Milchprodukte sowie die Herkunft und Haltungsform bei Eiern/Eiprodukten durch Rechnungen oder Lieferscheine belegen. https://www.gutzuwissen.co.at/die-initiative/fuer-die-gastronomie</p>
Kosten	Für die Teilnahme am SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikates entstehen keine Mehrkosten. Die Kosten für die Kontrolle und Lizenzgebühren sind lt. Tarifordnung der AMA Marketing bzw. Gut zu Wissen zu bezahlen.
Marketing	Alle Betriebe, die SalzburgerLand herkunftszertifizierte Gerichte anbieten, werden mit Bild und Text auf www.garantiert-regional.at bzw. www.salzburgschmeckt.at präsentiert und über weitere Marketing Aktivitäten des Salzburger Agrar Marketing beworben.

Zertifizierung Frühstücksbuffet

Frühstücksbuffet	
Kriterien	<p>Dazu sind die bundesweiten Gastronomiekriterien der Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie (QHS) oder des freiwilligen bundesweiten Herkunftskennzeichnungssystems (Gut zu Wissen) nicht Voraussetzung.</p> <p>Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat muss entweder am (Frühstücks-)Buffet und/oder in der Speisekarte ausgelobt werden und darf nur für zertifizierte Gerichte und Produkte verwendet werden. Es darf zu keiner optischen Verwechslung mit nicht zertifizierten Produkten oder Gerichten kommen.</p>

Das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat mit Claim“ muss in der Speisekarte sichtbar sein.

